

## Atelier Cuisine zéro déchet



Vous avez envie d'apprendre à cuisiner malin, à valoriser des produits locaux dans des plats savoureux qui ne gâchent rien, surtout pas le plaisir ?

Durant cet atelier, je vous accompagne dans la réalisation d'un menu, de l'entrée au dessert sans déchets alimentaires avec des ingrédients de saison.

### Déroulement de l'atelier :

- Accueil à partir de 9h45
- L'atelier se déroule en extérieur sous chapiteau
- Les produits locaux que nous cuisinerons tout comme le matériel sont fournis
- Nous préparons un repas « zéro déchets » que nous dégusterons ensemble
- Possibilité de garer votre voiture sur place : suivez les flèches
- Vous pouvez venir en vélo : la voie bressane (voie verte) passe tout prêt

### Consignes / matériel à apporter :

- Venez avec votre tablier
- couteau de cuisine et planche à découper (je peux éventuellement en prêter aux personnes qui n'en ont pas, merci de nous en faire la demande lors de l'inscription)
- Et un vêtement chaud au cas où.....

*Les plats sont tous végétariens, merci de nous avertir en cas d'allergie alimentaire*

**Durée :** 4h00

**Tarif :** 65 €/pers repas inclus - confirmation de ma part

**Minimum** 3 personnes - **Maximum** 8 personnes

### Prochaines Dates :

- Samedi 30 mai - 10h00 à 14h00
- Samedi 20 juin de 10h00 à 14h00

Sous réserve du nombre de participants minimum atteint

- Autres dates : sur demande à partir de 3 personnes

Renseignements : [contact@latoqueethique.fr](mailto:contact@latoqueethique.fr)

Tél : 06 01 77 76 52 - Adresse : 16 rue des Frênes 39570 COURLANS

Formulaire d'inscription  
sur le site

[www.latoqueethique.fr](http://www.latoqueethique.fr)

